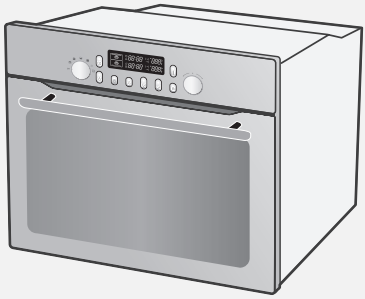
SAMSUNG

Consignes d’installation et d’utilisation

Four encastrable



BT65FQBPST
BT65FQBFST

Manuel d’utilisation

Sommaire

Utilisation de ce manuel 2

Consignes de sécurité 2

Sécurité électrique 2

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil 3

Consignes de traitement des déchets. 3

Installation du four 4

Consignes de sécurité pour l'installateur 4

Installation dans un élément bas. 4

Raccordement à la prise d'alimentation secteur 5

Installation dans un élément haut 6

Pièces et caractéristiques 7

Four 7

Commandes du four 8

Fonctions spéciales 8

Accessoires 9

Utilisation des accessoires. 11

Dispositif d'arrêt de sécurité 11

Ventilateur 11

Avant de commencer 12

Réglage de l'horloge 12

Premier nettoyage 13

Utilisation du four. 13

Réglage du mode Séparateur 13

Réglage de la température du four 18

Mise hors tension du four 19

Heure de fin de cuisson 19

Temps de cuisson 21

Démarrage de la cuisson à retardement. 23

Minuterie 25

Pour allumer et éteindre la lampe du four 25

Sécurité enfants 26

Arrêt du signal sonore 26

Fonctions du four 27

Essais des plats 35

Nettoyage et entretien 36

Auto-nettoyage. 36

Nettoyage vapeur 37

Nettoyage de la porte du four 40

Remplacement de la lampe 44

Garantie et assistance 45

Questions fréquentes et dépannage. 45

Caractéristiques techniques 47

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.
Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.
Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

Important

Remarque

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité électrique

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage de l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four doit être relié à prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants et les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait de s'endommager.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées, entraînant ainsi une mauvaise cuisson de vos aliments.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez le lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants ou les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidé(e)s d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Avant l'auto-nettoyage, nettoyez les projections les plus importantes. En outre, aucun ustensile ne doit rester dans le four pendant le programme d'auto-nettoyage par pyrolyse.
- Maintenez les enfants à distance pendant le programme d'auto-nettoyage, car les surfaces deviennent extrêmement chaudes.

Consignes de traitement des déchets

Elimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT :

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

Installation du four

FR

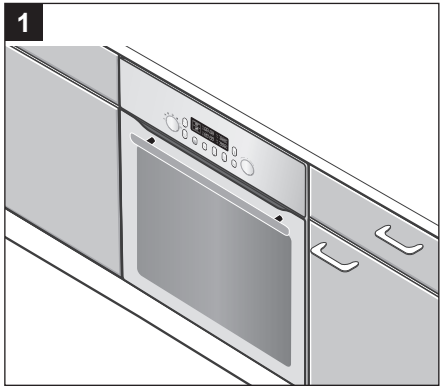
☛ L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.
Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte.
Retirez également le ruban de protection situé sur les parois internes du four.

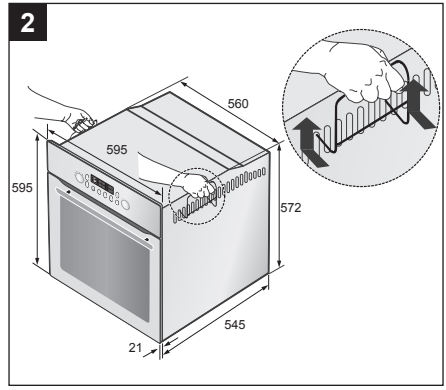
Consignes de sécurité pour l'installateur

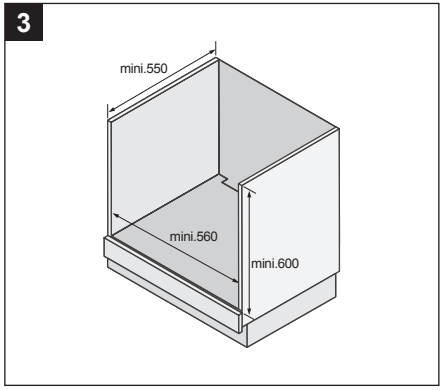
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

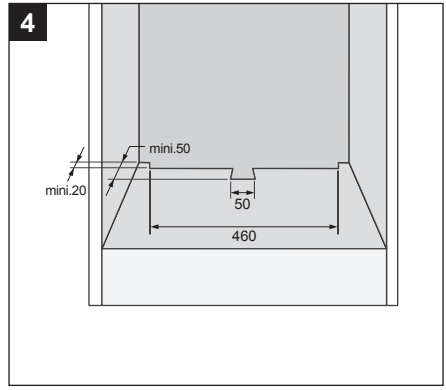
Installation dans un élément bas

- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.



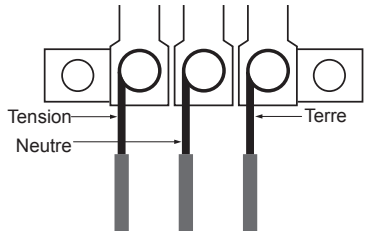






5

Branchement du four à l'alimentation secteur (H05VV-F, H05RR-F, mini. 1,5 m, 1,5 à 2,5 mm²)



Raccordement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.

Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et pour répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

✉ Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

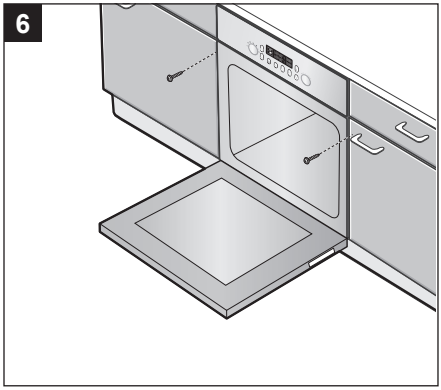
Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne (⏚) du four.

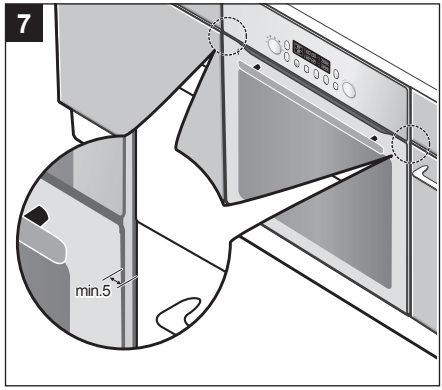
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

6



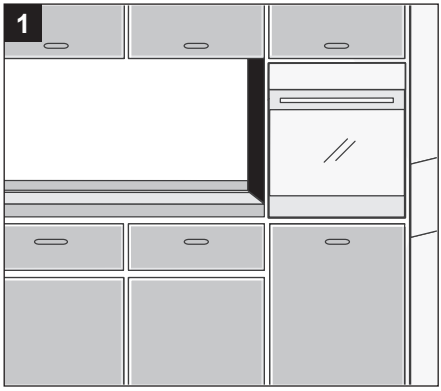
7



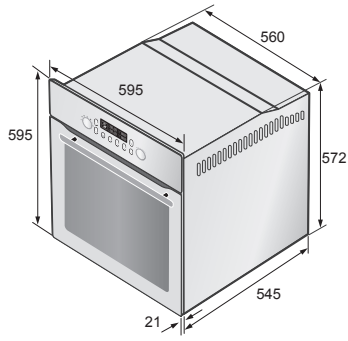
Installation dans un élément haut

- Respectez les indications relatives aux distances de sécurité minimales exigées.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.

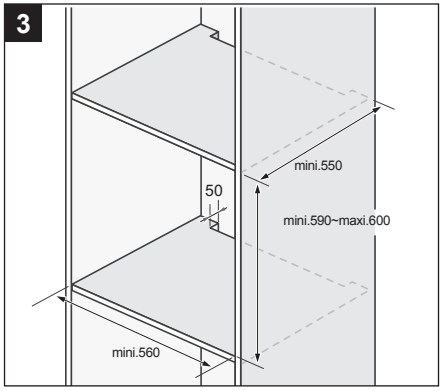
1



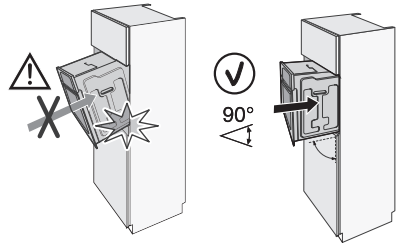
2



3

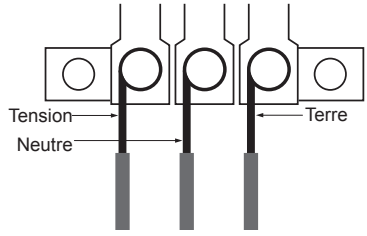


4



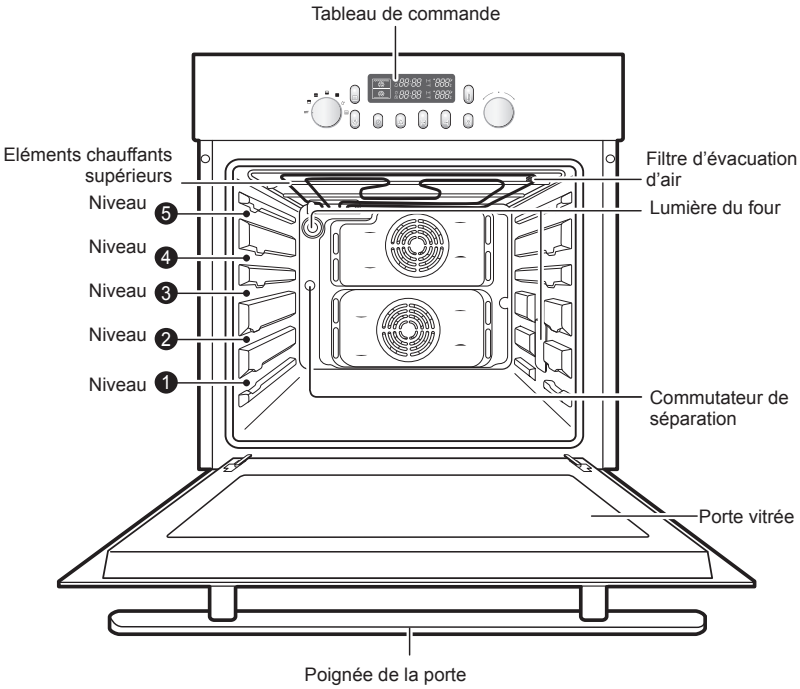
5

Branchement du four à l'alimentation secteur (H05VV-F, H05RR-F, mini. 1,5 m, 1,5 à 2,5 mm²)



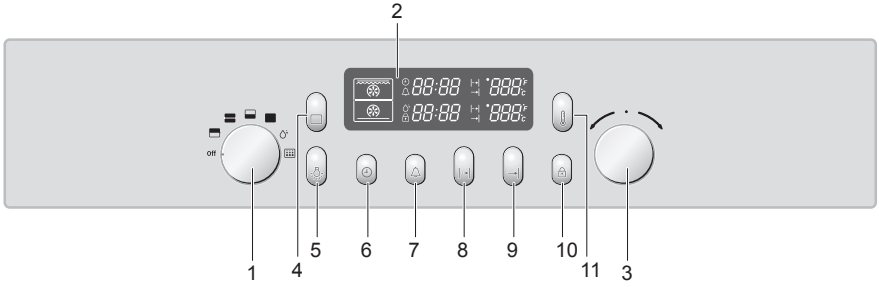
FR

Four



✉ Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

Commandes du four



1. Sélection de la cavité
2. Fenêtre d'affichage
3. Commande de la Durée / Température
4. Bouton de validation
5. Bouton d'éclairage
6. Horloge
7. Minuterie
8. Temps de cuisson
9. Sécurité enfants
10. Heure de fin de cuisson
11. Réglage de la température

✉ Le **bouton de sélection de la cavité** et le **bouton de commande de la durée / température** sont des boutons contextuels. Il vous suffit d'appuyer dessus pour les tourner.

Fonctions spéciales

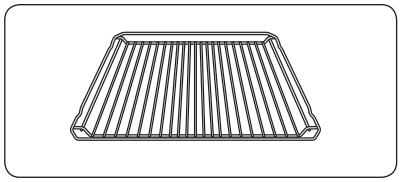
Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

- Modes Séparateur : lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.
- Nettoyage vapeur : la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.

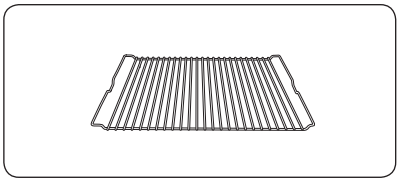
Pièces et caractéristiques (suite)

Accessoires

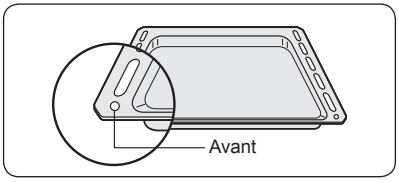
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



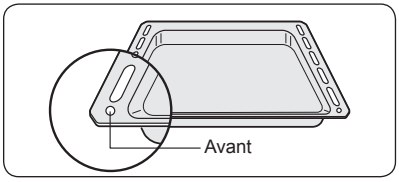
1 **Une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux, les plaques à rôtir et à grillade.



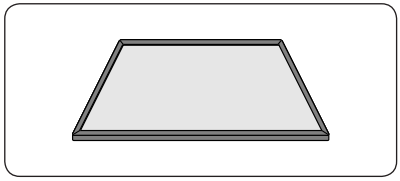
2 **Une grille métallique** pour le rôtissage.



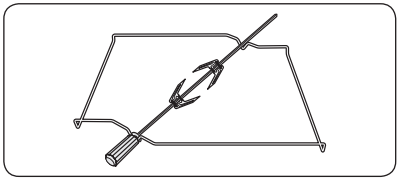
3 **Une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits.



4 **Un lèchefrite** pour rôtir de la viande ou récupérer le jus de viande ou la graisse de cuisson.

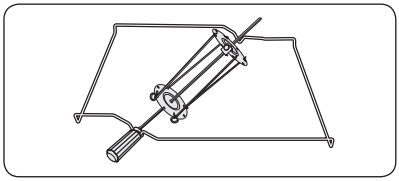


5 **Une plaque séparatrice** pour les modes Supérieur,Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



6 **Tournebroche,** 2 fourchons, une poignée amovible et un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez le lèchefrite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.

FR



7 **Tournebroche et brochette**
(BT65FQBFST)

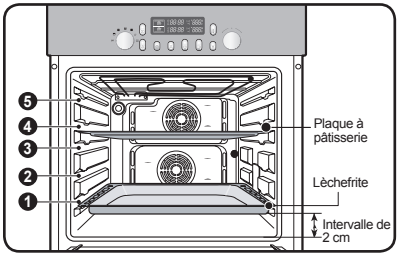
UTILISATION :

- Placez le lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords du lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

AVERTISSEMENT :

Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage devront être retirés pour le nettoyage par pyrolyse.

Pièces et caractéristiques (suite)



La plaque à pâtisserie, le lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérés dans les rainures latérales.

Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple : Niveau 1 : lèchefrite
Niveau 4 : plaque à pâtisserie

✉ Lorsque vous utilisez le lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

Utilisation des accessoires

Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la plaque séparatrice

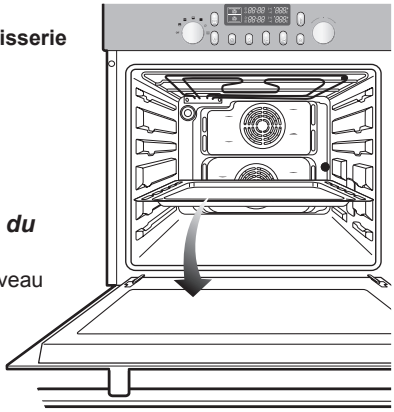
Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou du lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou le lèchefrite au niveau souhaité.



AVERTISSEMENT :

Vous devez insérer la plaque séparatrice pour lancer la cuisson en mode inférieur, supérieur ou double.

Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de températures :

inférieure à 105°C	16 heures
de 105°C à 240°C	8 heures
de 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur

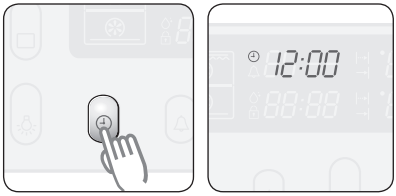
Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 22 minutes.

FR

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Après 3 secondes, une icône représentant une horloge et l'affichage 12:00 se mettent à clignoter. Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée.

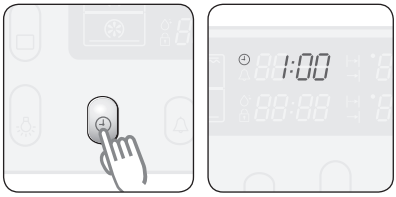


1 Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée. « 🕘 » et « 12:00 » clignotent lorsque l'appareil est mis pour la première fois sous tension. Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « 🕘 » et « 12: » clignotent.

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure actuelle.

Exemple : pour régler 1:30

Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



3 Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « 🕘 » et « :00 » clignotent.

4 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « 🕘 » clignote.

5 Appuyez sur le **bouton de l'horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « 🕘 » disparaît et « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

Avant de commencer (suite)

FR

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

☛ N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

Pour nettoyer le four :

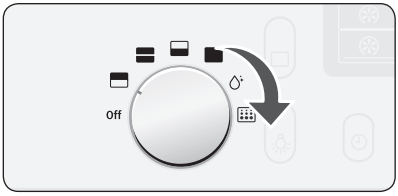
1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) et les rainures latérales avec de l'eau chaude ou du liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. De la même façon, nettoyez l'intérieur du four.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal que cette opération préliminaire provoque une odeur caractéristique. Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

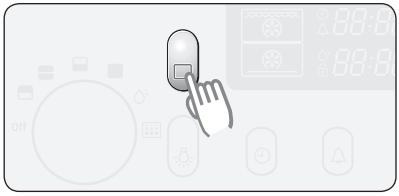
Utilisation du four

Réglage du mode Séparateur

Pour utiliser les modes Supérieur, Double et Inférieur, insérez la plaque séparatrice tout en maintenant le **bouton de sélection de la cavité** sur « OFF » (DESACTIVE). Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice en position « OFF » (DESACTIVE). Puis tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner le mode de votre choix. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

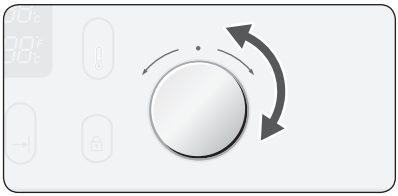


1 Tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



2 Appuyez sur le **bouton de validation**.

FR



3 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour sélectionner la fonction du four souhaitée. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

Mode Séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation
Désactivé	Off			
Mode Supérieur		**1.** Convection **2.** Chaleur par le haut + Convection **3.** Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Supérieur et inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	Vous pouvez faire cuire simultanément deux plats à des températures différentes.
Mode Inférieur		**1.** Convection **2.** Chaleur par le bas + convection	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		**1.** Convection **2.** Chaleur par le haut + Convection **3.** Traditionnel **4.** Grand gril **5.** Petit gril **6.** Chaleur par le bas + convection	Non	
Mode Nettoyage vapeur			Non	
Mode Auto-nettoyage		**1.** P1 **2.** P2 **3.** P3	Non	

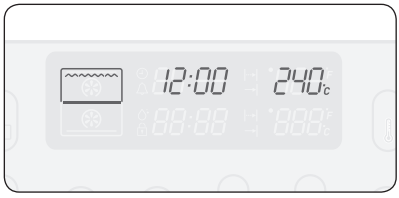
Utilisation du four (suite)

Mode Supérieur

Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.

Convection

Chaleur par le haut + Convection



Grand gril

Mode Inférieur

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.

Convection

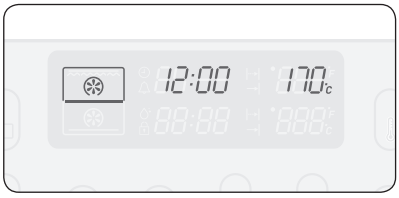
Chaleur par le bas + convection

FR

Mode Double

Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir le mode devant être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, tournez le **bouton de sélection de la cavité** pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

Mode Double 1 : le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le **bouton de validation** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Convection

Chaleur par le haut + Convection

Grand gril

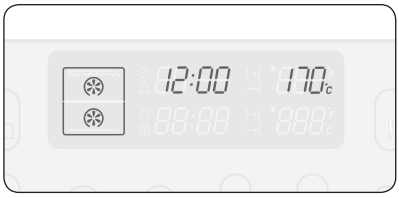
Mode Double 2 : lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **bouton de validation** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes et Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.

Convection

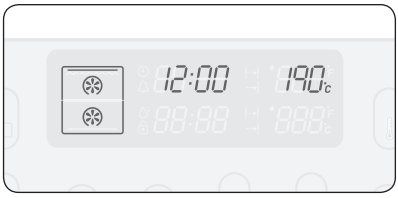
Chaleur par le bas + convection

FR

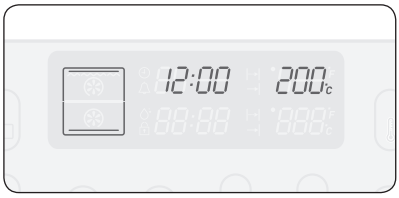
Mode Unique



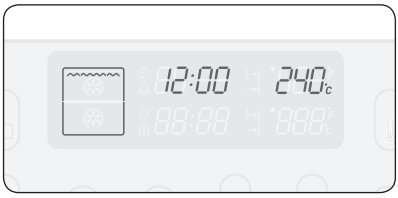
Convection



Chaleur par le haut + Convection



Traditionnel



Grand gril

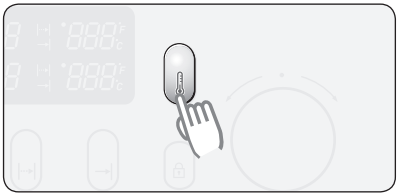
Petit gril

Chaleur par le bas + convection

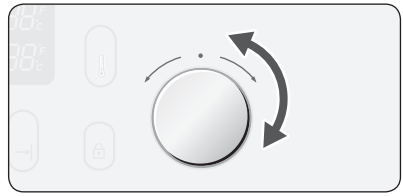
FR

Réglage de la température du four

En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1 Appuyez sur le **bouton de température**.

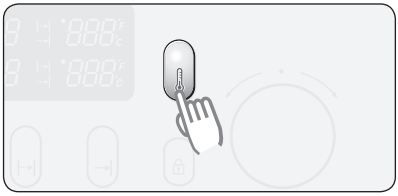


2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5°C.

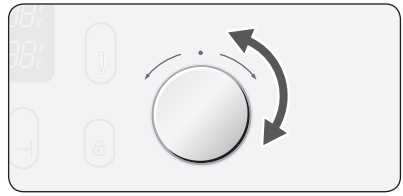
Mode Unique (grand et petit gril)	40 à 250 °C (40 à 300 °C)
Mode Supérieur	40 à 250 °C
Mode Inférieur	40 à 250 °C

✉ La température peut être réglée pendant la cuisson.
Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.

En mode Double



1 Appuyez sur le **bouton de température** (mode Supérieur).
Appuyez deux fois sur le **bouton de température** (mode Inférieur).



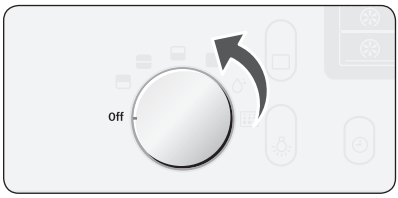
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5°C.

Mode Supérieur (grand gril)	160 à 250 °C (200 à 250 °C)
Mode Inférieur	160 à 250 °C

✉ La température peut être réglée pendant la cuisson.

FR

Mise hors tension du four



Pour mettre le four hors tension, placez le **bouton de sélection de la cavité** en position « **Off** ».

Heure de fin de cuisson

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge indique 12:00

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

En mode Double

Les heures de fin de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnées à l'aide du **bouton d'heure de fin de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.

1 Appuyez deux fois sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** (mode Inférieur).

Exemple : l'horloge indique 12:00

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson souhaité.

3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.

Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

En mode Double

Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du **bouton de réglage du temps de cuisson** et du **bouton de commande de la durée / température**.

1 Appuyez deux fois sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** (mode Inférieur).

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson souhaité.

3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

Démarrage de la cuisson à retardement

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

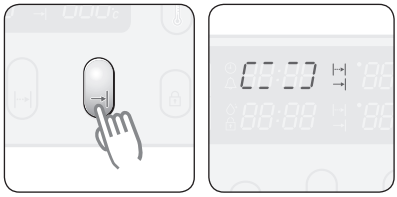
Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.

1 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.



3 Appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson.** Le symbole " " s'affiche jusqu'a ce que la cuisson demarre a retardement.

FR

Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage de la cuisson à retardement.

1 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 5:00.

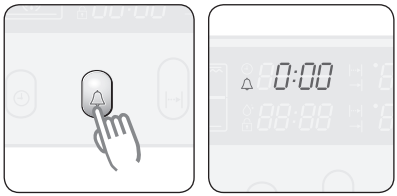
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1 h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.

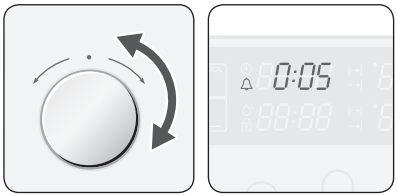
3 Appuyez sur le **bouton du temps de cuisson.** Le symbole " " s'affiche jusqu'a ce que la cuisson demarre a retardement.

Utilisation du four (suite)

Minuterie

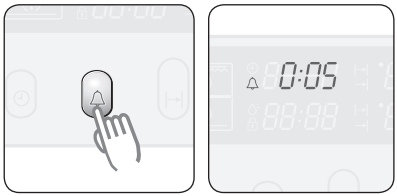


1 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** une fois. « 🔔 » clignote.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps souhaité.

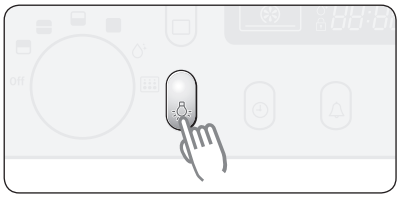
Exemple : 5 minutes



3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

✉ Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

Pour allumer et éteindre la lampe du four



1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

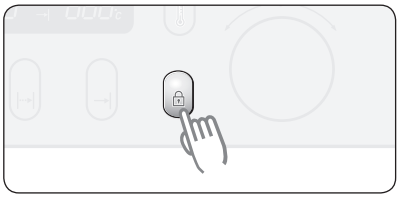
1ère fois Supérieur et inférieur
2ème fois Supérieur
3ème fois Inférieur
4ème fois Désactivée

✉ La lampe s'allume et s'éteint dans l'ordre indiqué, quel que soit le fonctionnement.

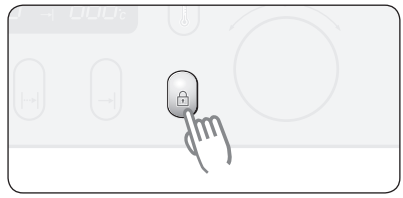
✉ La lampe s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

FR

Sécurité enfants



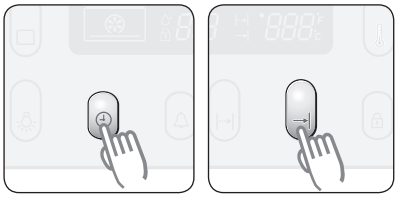
1 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.



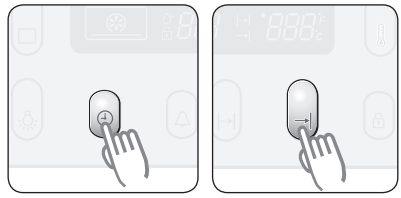
2 Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller la sécurité.

✉ Une fois verrouillés, tous les boutons, hormis le **bouton de sélection de la cavité** et le bouton de déverrouillage, cessent de fonctionner. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

Arrêt du signal sonore



1 Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** simultanément pendant 3 secondes.



2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

FR

Fonctions du four

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

Le tableau suivant représente les différents modes et réglages du four.

Utilisez les tableaux du guide de cuisson comme indication de cuisson avec les modes figurant dans les pages suivantes.

	Traditionnel Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté pour cuire et rôtir.
	Chaleur par le haut + Convection Nous vous recommandons ce mode pour rôtir de la viande. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond.
	Convection Les aliments sont chauffés par l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage offre un réchauffage uniforme et est idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et croissants. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	Grand gril Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	Petit gril Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments, tels que des baguettes, du fromage ou des filets de poisson. Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	Chaleur par le bas + convection L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler. Ce mode est idéal pour la cuisson d'aliments tels que des quiches, pizzas, tartes au fromage ou du pain.

FR

1. Traditionnel

Température recommandée : 200 °C

La fonction Traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément pour maintenir une température homogène à l'intérieur du four.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode traditionnel.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté VERSEZ DE L'HUILE	3	Grille métallique + lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Côtelettes surgelées et hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre (350 g à 1 kg) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3/2	Grille métallique/ lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiette de viande surgelée farcie aux champignons (500 g à 1 kg) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 - 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

FR

2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Pièce de porc non désossée (1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillotte (1 à 1,5 kg) FAIRE MARINER	2	Plaque à pâtis-serie	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1,3 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite	190-200	45-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique + lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique + lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1,2 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique + lèchefrite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

FR

3. Convection

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue au moyen de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée par le ventilateur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Carré d'agneau (350 à 700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Côtelettes de viande hachée (300 à 600 g) VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtis-serie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtis-serie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtis-serie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtis-serie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissant frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtis-serie	180-200	15-25

FR

4. Grand gril

Température recommandée : 240 °C

La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poisson). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Saucisses (fines) 5 à 10 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	5 à 8 retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4	Grille métallique + lèchefrite	220	4 à 6 retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1 à 2 retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4	Grille métallique + plaque à pâtis-serie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtis-serie	200	20-30
Steaks de bœuf (400 à 800 g)	4	Grille métallique + lèchefrite	240	8 à 10 retourner 5 à 7

FR

5. Petit gril

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poisson ou tranches de pain grillées) placés au milieu de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit gril.

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/ fromage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage) VERSEZ DE L'HUILE	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID, VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

FR

6. **Chaleur par le bas + Convection**

Température recommandée : 190 °C

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtis-serie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtis-serie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtis-serie	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtis-serie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

FR

7. Mode Double

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure.

Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliments	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoires	Durée en min.
SUPERIEURE	**Pizza surgelée (300 - 400 g)**	4	Convection	200 - 220	Grille métallique	15 - 25
INFERIEURE	**Gâteau marbré (500 à 700 g)**	1	Convection	160 - 180	Plaque à pâtisserie	50 - 60

Remarque : placez les aliments dans le four froid

Suggestion 2 : cuisson avec différents modes

Partie du four	Type d'aliments	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoires	Durée en min.
SUPERIEURE	**Morceaux de poulet (400 - 600 g)**	4	Chaleur par le haut + Convection	200 - 220	Grille métallique + lèchefrite	25 - 35
INFERIEURE	**Gratin de pommes de terre (500 g à 1 kg)**	1	Convection	160 - 180	Grille métallique	30 - 40

Remarque : placez les aliments dans le four froid

FR

Essais des plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Cuisson

Les types de cuisson recommandés sont valables une fois le four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. °C	Temps de cuisson en min.
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Traditionnel	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4	Convection	150-170	20-30
Biscuit de Savoie sans matières grasses	Moule à gâteau posé sur la grille métallique (recouvert d'une protection noire, ø 26 cm)	2	Traditionnel	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Traditionnel	170-190	70-80

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.
Réglez le four sur la température maximale (300°C).

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1ère face 1 à 2 2ème face 1 à 1 1/2
Hamburgers	Grille métallique + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1ère face 7 à 10 2ème face 6 à 9

FR

Auto-nettoyage (Fonction pyrolyse)

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.

Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse présents dans le four de manière à pouvoir les essuyer une fois le four refroidi.

Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte ( )	Lorsque la température du four atteint 300°C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend à 260°C, la porte se déverrouille automatiquement.

AVERTISSEMENT :

- Le four devient très chaud pendant cette opération.
- Tenir les enfants à distance du four.

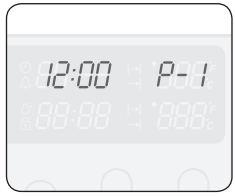
Attention

Toutes les pièces accessoires doivent être retirées du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.

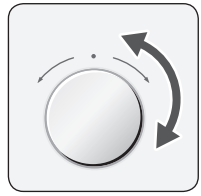
Retirez au préalable les dépôts de graisses les plus importants manuellement.

Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande étant inflammables, un feu pourrait se déclencher dans le

four pendant l'auto-nettoyage.



1 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur le mode d'auto-nettoyage.



2 Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur le niveau 1,2 ou 3 en fonction du niveau de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four se lance automatiquement dans le niveau sélectionné.

Niveau	Autonomie
P1 (Bas)	environ 120 minutes
P2 (Moyen)	environ 150 minutes
P3 (Elevé)	environ 180 minutes

3 Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.

FR

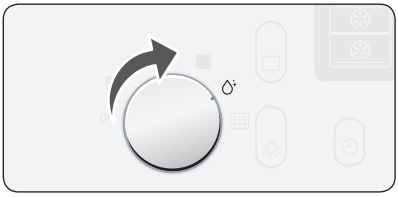
Nettoyage vapeur

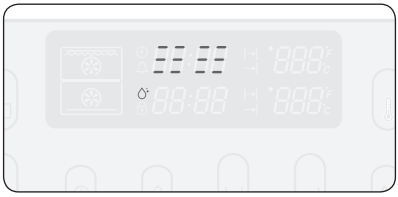
1 Retirez tous les accessoires du four.

2 Versez environ 400 ml d'eau dans le fond du four vide. Utilisez de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

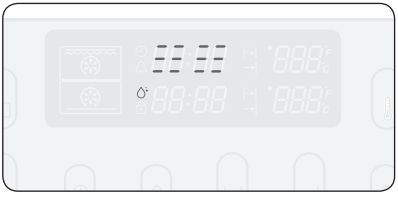
3 Fermez la porte du four.

Attention Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



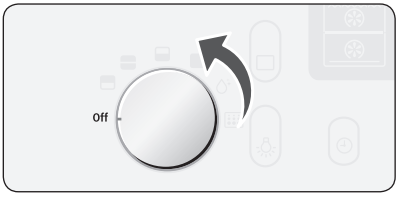


4 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur le mode de nettoyage vapeur.



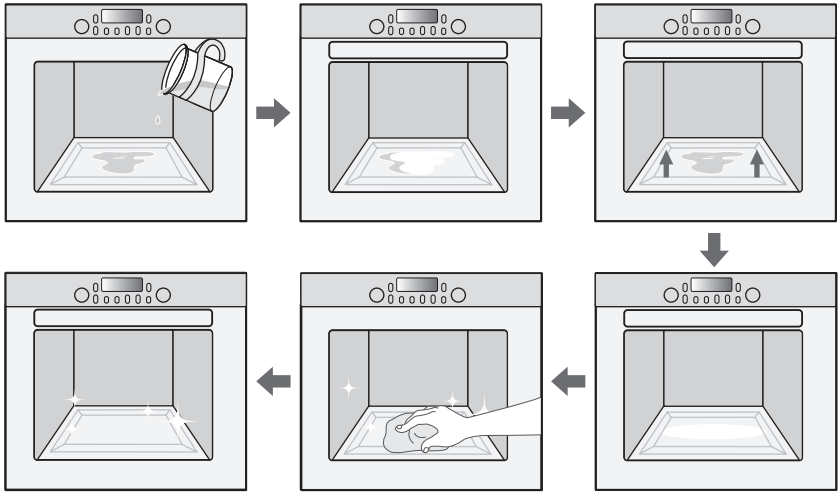
5 Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et la lampe correspondante reste allumée.

6 Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



7 Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** sur « Off » (Désactivé) pour mettre un terme à l'opération et procéder au nettoyage de l'intérieur du four.

FR



Une fois le nettoyage vapeur désactivé

Astuces

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (angle de 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

Nettoyage et entretien (suite)

Séchage rapide

1. Laissez la porte entrouverte d'environ 30°.
2. Positionnez le **bouton de sélection de la cavité** en mode Unique.
3. Appuyez sur le **bouton de validation**.
4. Positionnez le **bouton de commande de la durée / température** sur Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50°C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout ou d'un torchon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non aggressif.

AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges rêches à récurer ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour fours disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant pour fours.

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Pour un nettoyage facile, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

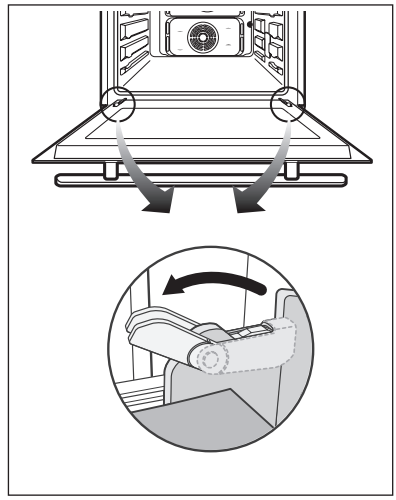
FR

Nettoyage de la porte du four

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. La porte du four est lourde.

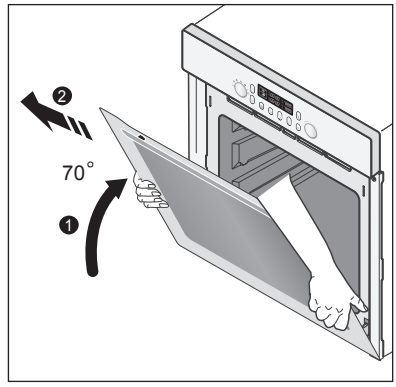
Retrait de la porte

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.



2. Saisissez des deux mains les côtés de la porte du four en les maintenant par leur milieu.

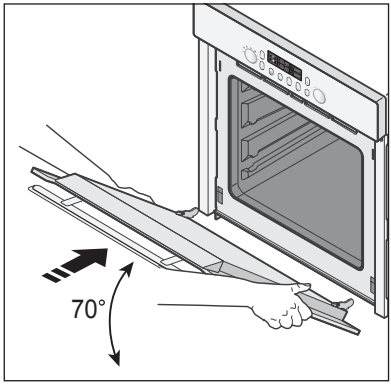
3. Faites tourner la porte d'environ 70° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leurs logements.



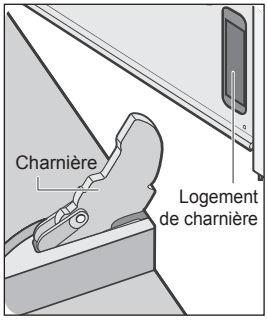
FR

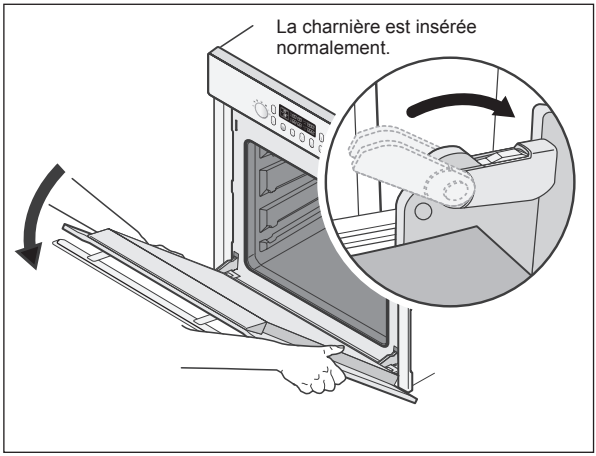
Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.



2. Faites tourner la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.





FR

Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

AVERTISSEMENT

- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (ex. : vitre) pourrait provoquer des blessures.

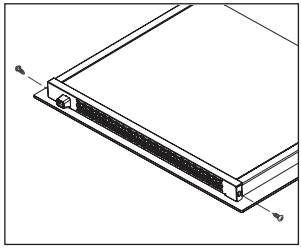
Attention

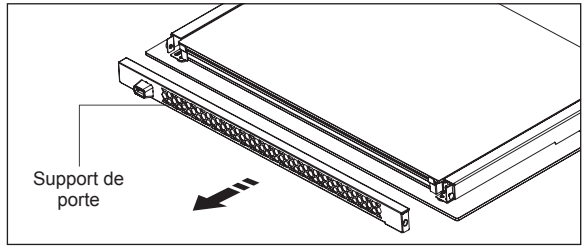
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Démontage de la porte

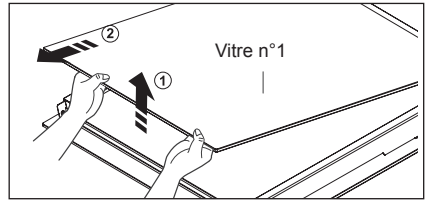
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.

2. Otez le support de porte.

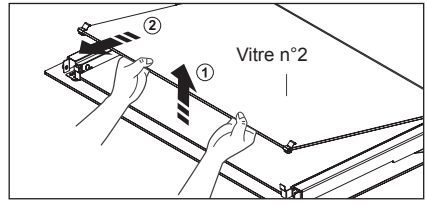




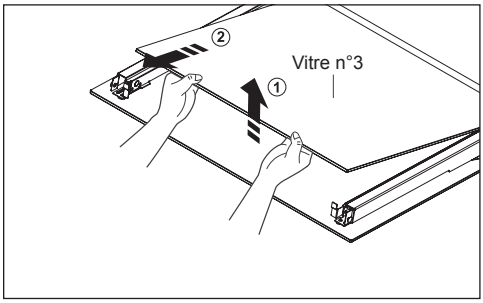
3. Retirez la vitre intérieure n°1 de la porte.

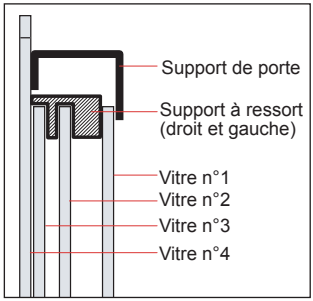


4. Retirez la vitre intérieure n°2 et les supports à ressort de la porte.



5. Retirez la vitre n°3 de la porte.





✉ Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Montage de la porte

1. Nettoyez la vitre et les éléments intérieurs à l'aide d'eau chaude savonneuse.

✉ N'utilisez pas de détergents ou de tampons à récurer. Utilisez une éponge imbibée d'un nettoyant liquide ou d'eau chaude savonneuse.

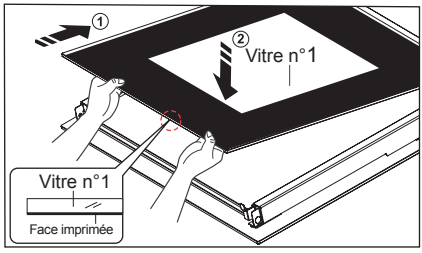
2. Montez la vitre n°3.

3. Fixez les deux supports à ressort sur la partie supérieure de la vitre n°2 et remettez celle-ci en place.

4. Montez la vitre n°1 et le support sur la porte.

✉ Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

5. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.



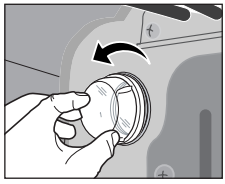
FR

Remplacement de la lampe

☛ **Risque d'électrocution !**
Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, suivez les étapes suivantes :
- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

✉ Vous pouvez vous procurer une ampoule auprès du service après-vente SAMSUNG.

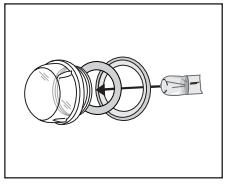
Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre



1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.

3. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300°C.



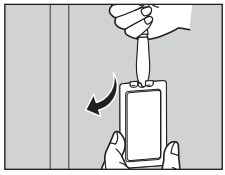
Astuce

- Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.

4. Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.

5. Remettez le cache en place.

Remplacement de l'ampoule latérale et nettoyage du cache en verre



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin d'extraire le cache.

2. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W et 230 V résistante à une température de 300°C.

Astuce

- Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.

3. Remettez le cache en place.

Questions fréquentes et dépannage

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez si les réglages adéquats ont été appliqués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?

Le problème peut être lié aux branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire si le témoin de l'horloge clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur fonctionne toujours après le refroidissement complet du four.

FR

Codes d'erreur et de sécurité

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-2*[1)]	**ERREUR CAPTEUR TEMP**	**Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.**
S-01	**DISPOSITIF D'ARRET DE SECURITE** Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	**Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.**
-SE- **E-0*[1)]**	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger. Arrêtez immédiatement toute utilisation du four.	**Contactez le service après-vente Samsung le plus proche**
-dE-	**SEPARATION MANQUANTE** La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section **« Réglage du mode Séparateur »** (page 14).	**Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Single (Unique).**

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

Caractéristiques techniques

FR

Alimentation	230 V - 50 Hz
Volume (capacité utilisable)	65 L
Sortie de l'alimentation	3 650 W MAXI.
Poids	
Net	43 kg env.
Transport	55,5 kg env.
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures du four	440 x 365 x 405 mm

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Remarque

FR

Remarque

SAMSUNG

ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr

Code n°.: DG68-00126N-02